

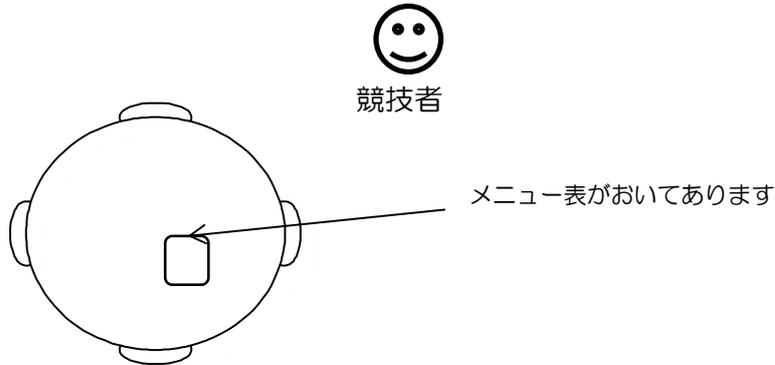
喫茶サービスB 競技の手引き

(1) 規定競技

1：審査員に呼ばれたら、競技者は立ち位置にスタンバイ



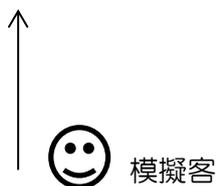
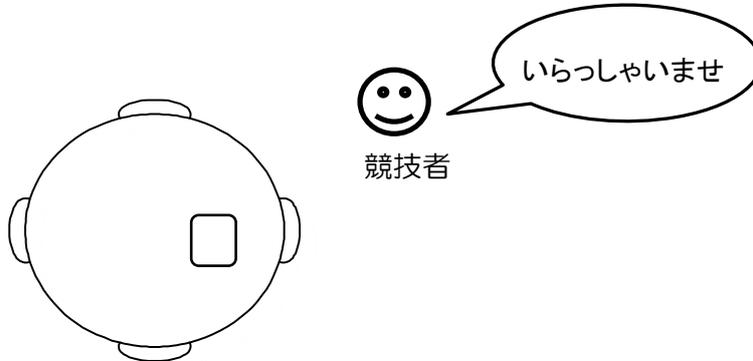
☆チェックポイント
身だしなみが整えられていますか？



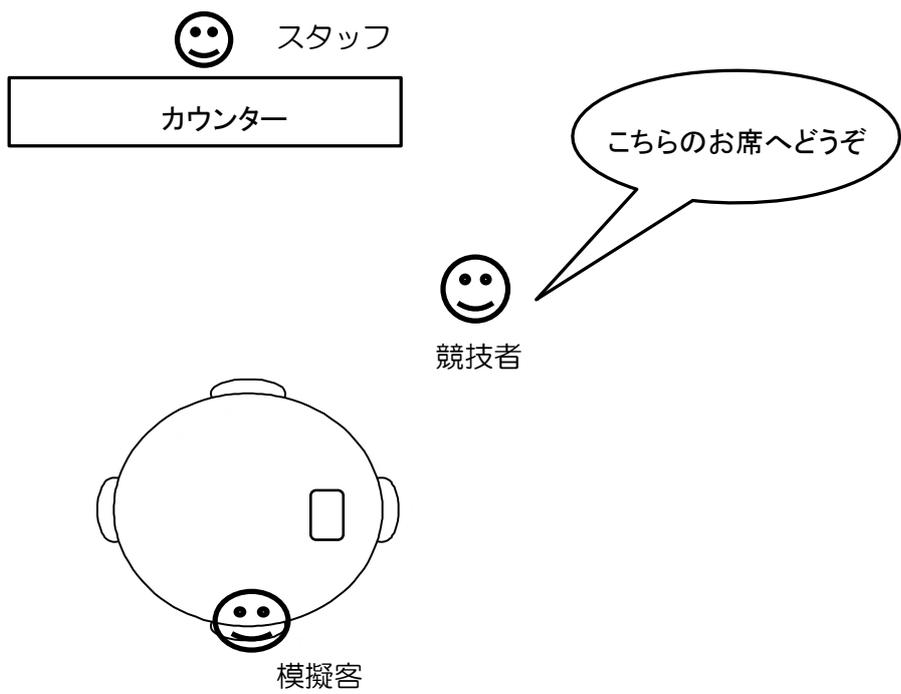
2：接客開始（模擬客来店）



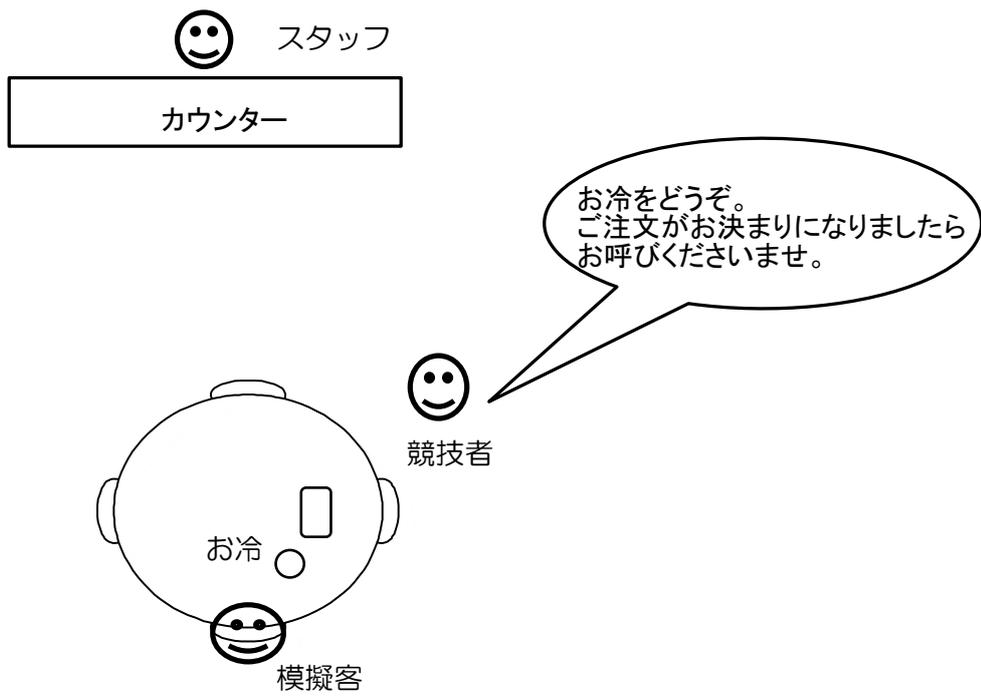
☆チェックポイント
笑顔で接客できていますか？



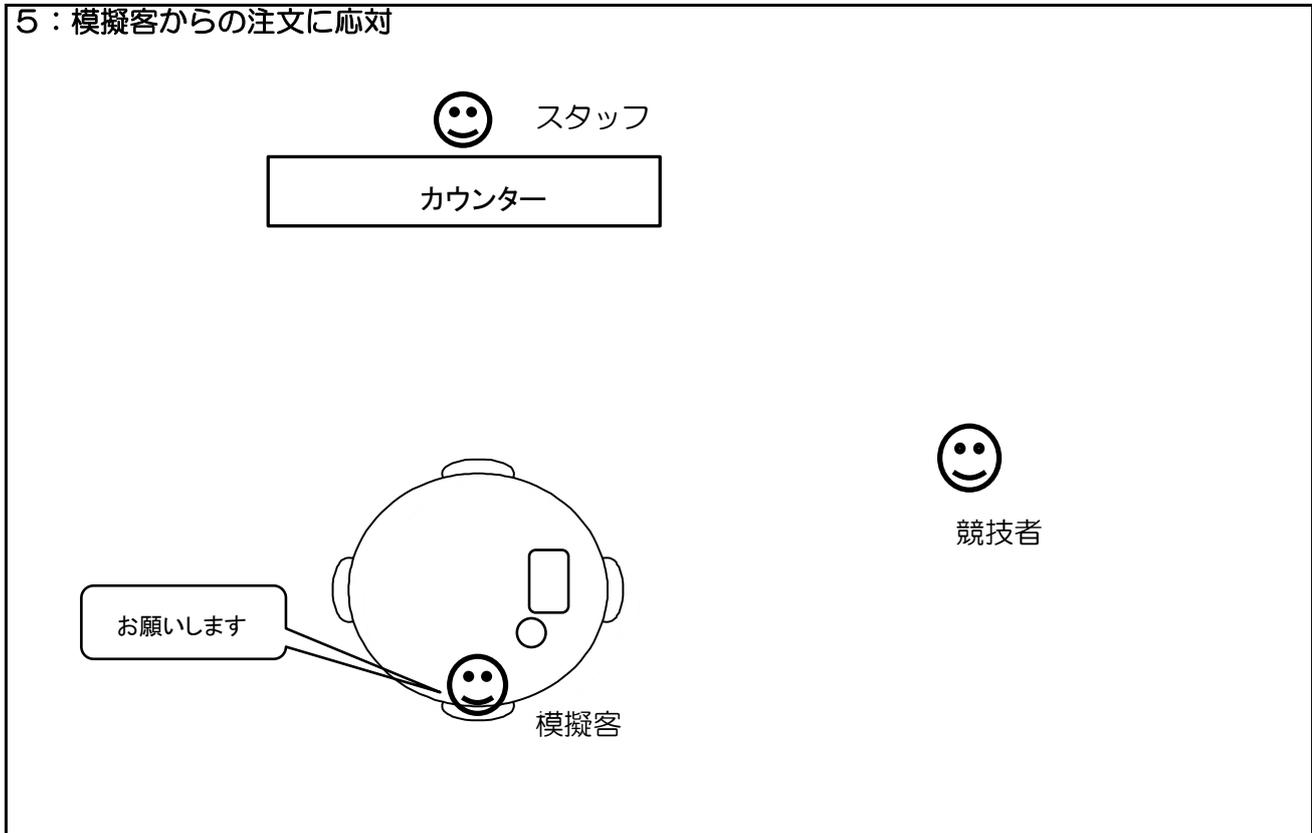
3：模擬客を席まで案内（模擬客着席）



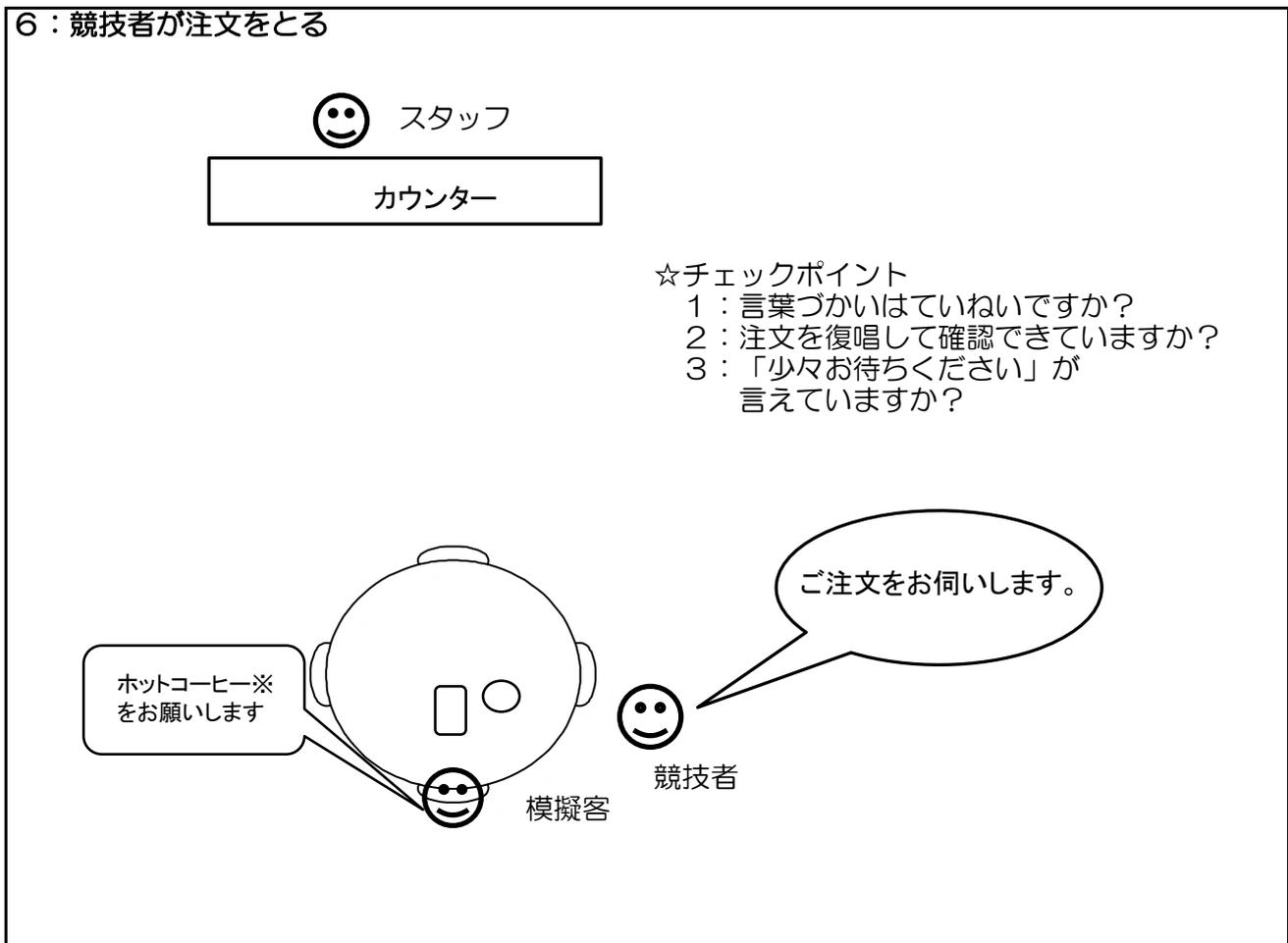
4：競技者、お冷の提供



5：模擬客からの注文に対応

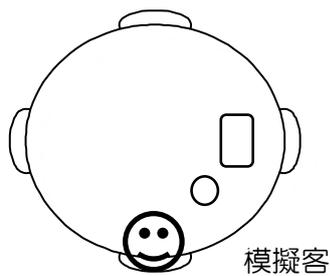
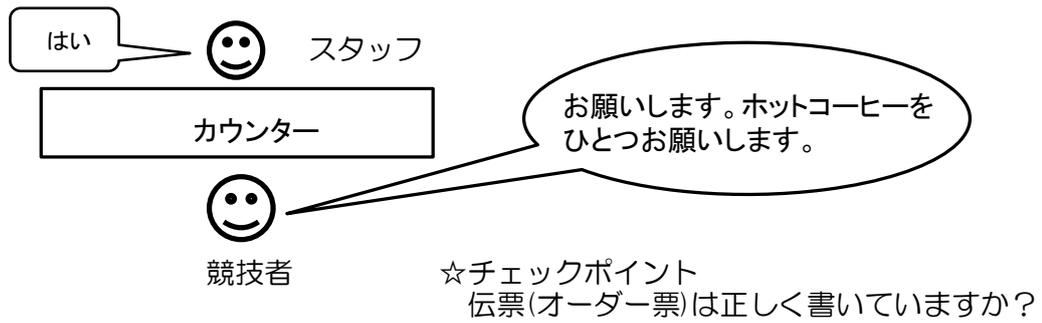


6：競技者が注文をとる

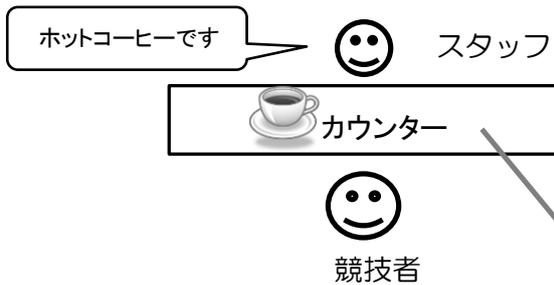


※ 注文品「ホットコーヒー」は一例

7：注文品を、カウンターのスタッフへ
オーダーする



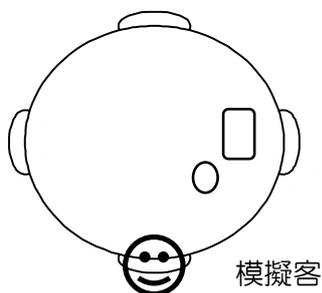
8：スタッフが作成した注文品を、模擬客へ提供する準備をする



※ この時に競技者は、注文品に必要なものを揃える。
例：ホットコーヒーならば
ミルク、砂糖、スプーン

B競技においては、
ミルクと砂糖とシロップは
セットにしています。
スプーンやストロー、コースター等
を用意してください。

↓まとめてあります



9：競技者が模擬客に注文を提供する

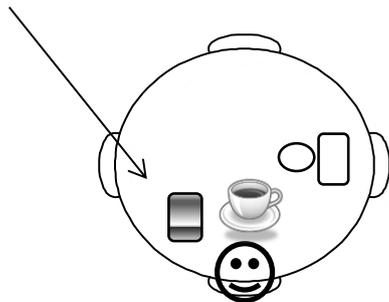
😊 スタッフ

カウンター

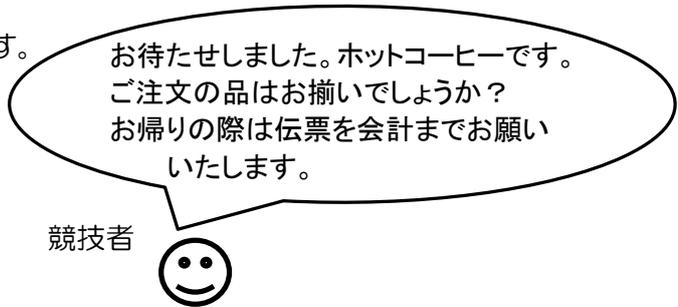
☆チェックポイント
トレイは片手で持ち、安全に運ぶことができますか？

※競技者は、注文の品と伝票（オーダー票）を持ってくる。
競技者は、注文の品と伝票（オーダー票）のみをお客様のテーブルに置き、「伝票（オーダー票）挟み」は、カウンターまで返します。

※伝票（オーダー票）のみを置きます。



模擬客



競技者



10：競技者は待機（模擬客喫飲中）

😊 スタッフ

カウンター

※「伝票(オーダー票)挟み」は、カウンターに返します。

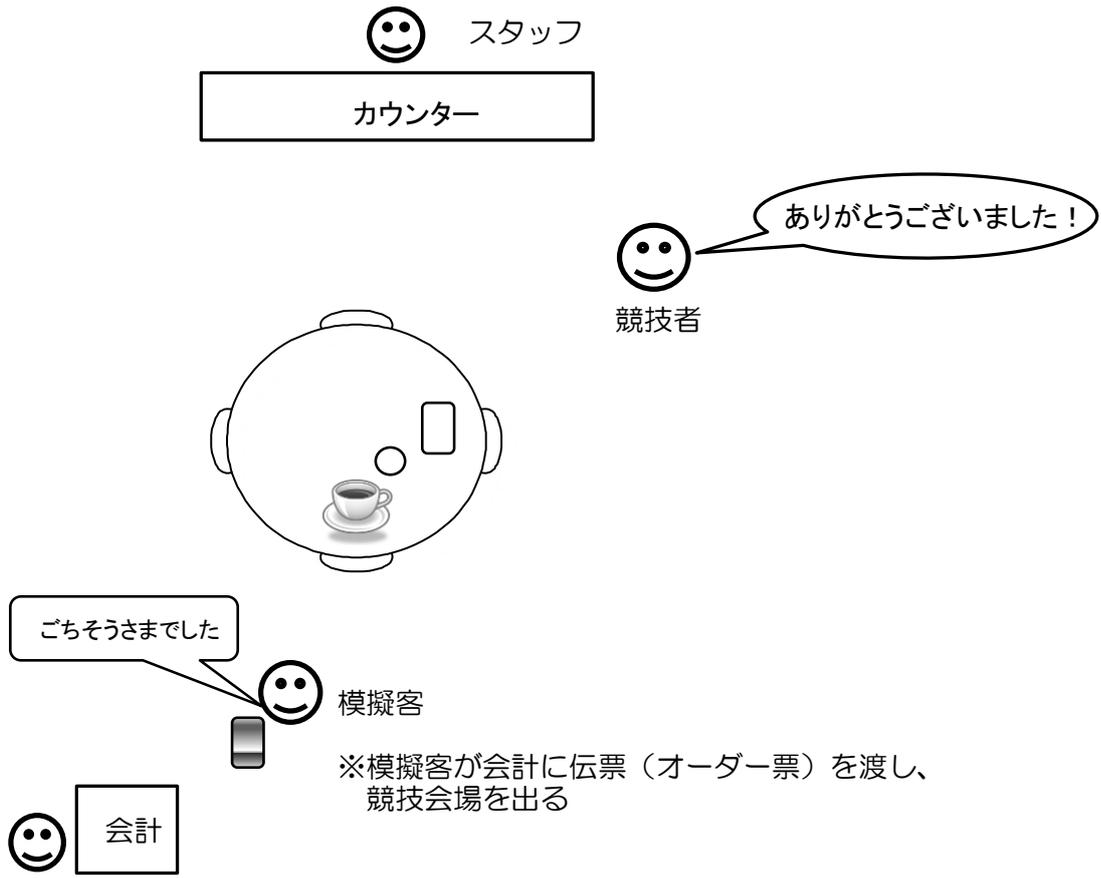


競技者

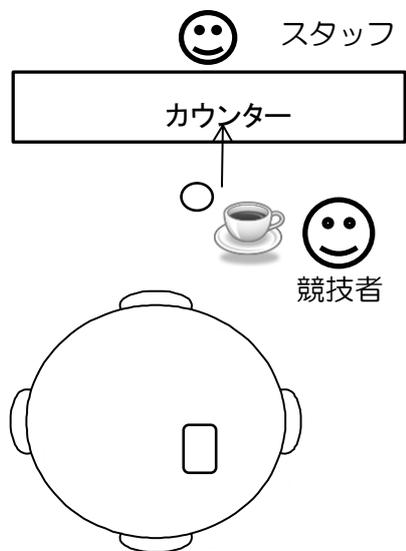


模擬客

11：お見送り（模擬客退席）



12：競技者が片付けて競技終了



- ☆チェックポイント
- 1：テーブルの隅までダスターでふけていますか？
 - 2：テーブルの上のものを移動させて、テーブル全体をふけていますか？
 - 3：テーブルやテーブルの下などゴミがないですか？
 - 4：お客様がすわったいすを元の位置へ戻していますか？

(2) 競技時の喫茶「メニュー」および「伝票（オーダー票）」

規定競技のメニューは以下の通りです。

【規定競技メニュー】

ホットコーヒー・・・・・・・・・・	¥300
アイスコーヒー・・・・・・・・・・	¥350
レモンティー・・・・・・・・・・	¥300
ミルクティー・・・・・・・・・・	¥300
アイスレモンティー・・・・・・・・	¥350
アイスミルクティー・・・・・・・・	¥350
オレンジジュース・・・・・・・・	¥300

【規定競技伝票（オーダー票）】

オーダー票	テーブルNo.
	数
ホットコーヒー	
アイスコーヒー	
レモンティー	
ミルクティー	
アイスレモンティー	
アイスミルクティー	
オレンジジュース	
合計	

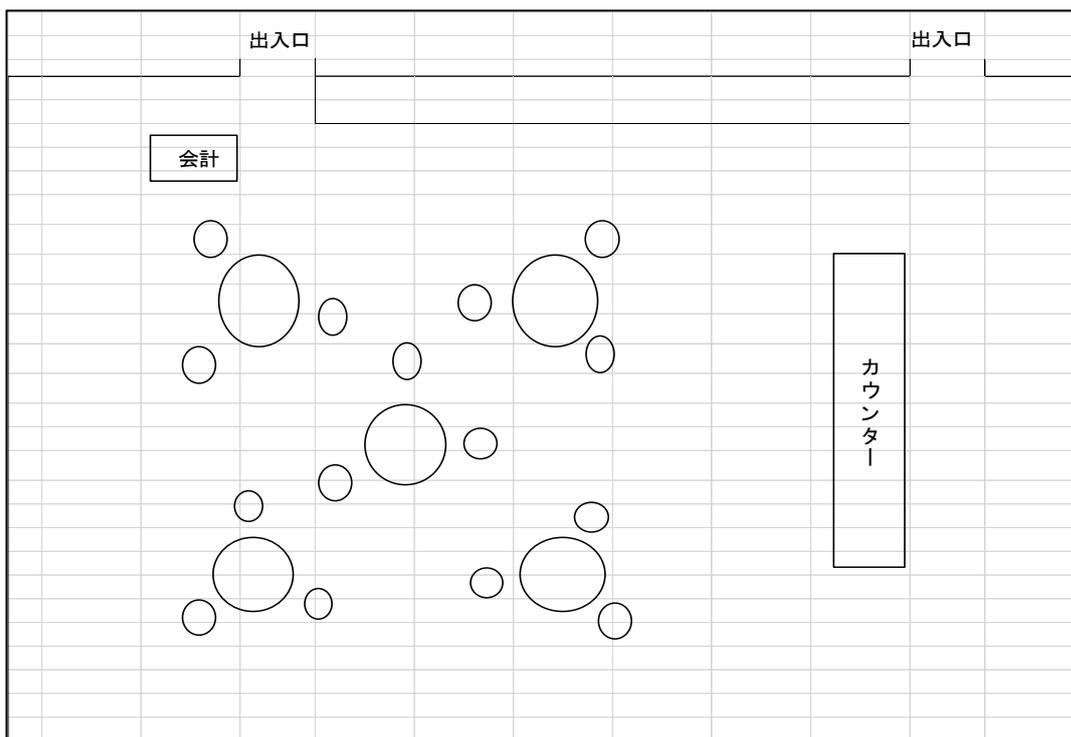
(3) 審査のポイント

- 競技成績の評価にあたっては、障がいの種類程度は考慮しません。
- 競技中何かわからないことがあれば、スタッフに聞いてください。
(スタッフは選手の質問にヒントは与えますが、回答は与えません)
- お客様にまた来店したいと思ってもらえるように、全体を通して

姿勢よく
ハキハキと聞き取りやすい声での応対
笑顔での接客

を心がけてください。

(4) 喫茶サービス会場レイアウト



*レイアウトについては、一部変更となる場合があります。